

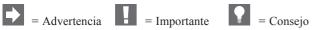
IMPRESSA M30
IMPRESSA Scala
IMPRESSA Scala Vario
IMPRESSA X30
Modo de empleo

Jura Impressa M30

Est	anol	nol	 –	17
			 •	_

Leyenda:



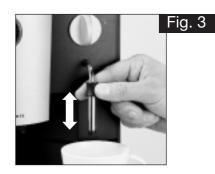


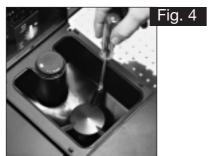


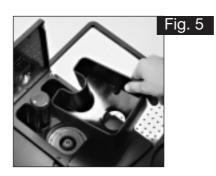
Jura Elektroapparate AG, CH-4626 Niederbuchsiten, Internet http://www.juraworld.com Kundendienst Telefon 062 389 82 33









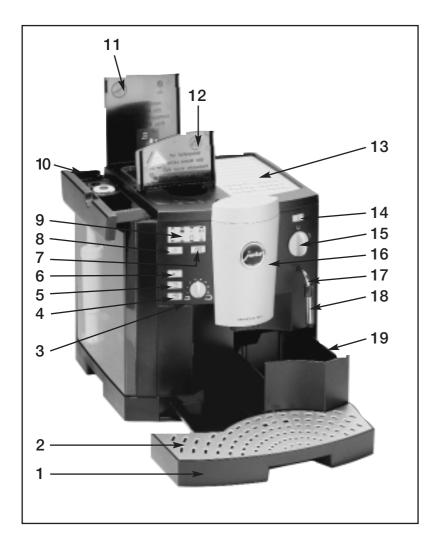












Elementos de manejo Jura Impressa M30

- 1. Bandeja de goteo / Contenedor de restos de agua
- 2. Rejilla de goteo
- 3. Botón giratorio- Cantidad de agua
- 4. Tecla de extracción- 2 tazas
- 5. Tecla de extracción- 1 taza
- 6. Tecla de selección para café previamente molido
- 7. Tecla de enjuagado
- 8. Tecla de servicio ON/OFF (MARCHA/PARADA)
- 9. Panel de símbolos con lámparas de control
- 10. Tanque de agua con asa de transporte
- 11. Tapadera del depósito de granos de café con tapadera de protección de aroma
- 12. Tapadera del embudo de alimentación para café previamente molido
- 13. Bandeja para las tazas
- 14. Tecla de selección vapor
- 15. Botón giratorio vapor/agua caliente
- 16. Salida de café
- 17. Tubo giratorio de salida de agua caliente/vapor
- 18. Dispositivo auxiliar de formación de espuma
- 19. Contenedor de posos

Sp

Sumario

Jura Impressa M30

1.	Descripción de la máquinapage	6
	1.1 Significado de los símbolospage	6
2.	Prescripciones de sequridadpage	6
	2.1 Advertencias relacionadas	
	con la prevenciónpage	6
	2.2 Medidas de precauciónpage	7
3.	Preparación del aparatopage	7
	3.1 Control de la tensión de alimentaciónpage	7
	3.2 Control del fusible eléctricopage	7
	3.3 Llenar el depósito del aguapage	7
	3.4 Echar los granos de cafépage	7
	3.5 Granos de café caramelizadospage	8
	3.6 Regulación del mecanismo moliendapage	8
	3.7 Ajuste según la dureza del aguapage	8
	3.8 Desconexión automática ajustablepage	9
4.	Primera puesta en funcionamientopage	9
5.	Enjuagado del aparatopage	9
6.	Regulación de la cantidad de aguapage	10
7.	Extracción de exprés/café normalpage	10
	7.1 Extracción de exprés/café fuertepage	10
	7.2 Extracción de café en polvopage	10
8.	Extracción de vaporpage	10
	8.1 Reposición de la extracción de cafépage	11
9.	Extracción de agua calientepage	11

0.	Desco	nectar el aparatopage	11
1.	Mante	nimiento y cuidadospage	11
	11.1	Llenar con aguapage	11
	11.2	Vaciar los posospage	11
	11.3	El recogegotas está mal colocadopage	11
	11.4	Extracción de piedraspage	12
	11.5	Limpiar la máquinapage	12
	11.6	Aparato con incrustaciones clacáreaspage	12
	11.7	Empleo de filtros Clarispage	12
	11.8	Indicaciones generales de limpiezapage	12
	11.9	Servicio regularpage	12
	11.10	Vaciar el sistemapage	13
2.	Limpie	ezapage	13
3.	Descal	cificaciónpage	13
4.	Elimin	aciónpage	15
5.	Suger	encias para un café perfectopage	15
6.	Indica	ciones del visualizadorpage	15
7.	Proble	maspage	16
		tencia legalpage	
9.	Especi	ificaciones técnicaspage	17

Advertencia importante para las usuarias/los usuarios

Muchas gracias por la compra de este producto Jura.

Antes de poner en marcha este nuevo aparato, lea detenidamente este modo de empleo y consérvelo para poder consultarlo más adelante si fuera necesario.

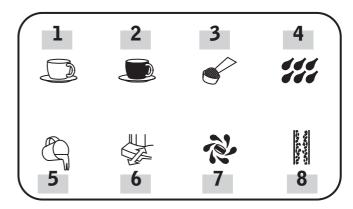
Si deseara obtener más amplias informaciones o surgieran problemas especiales que no estuvieran tratados de manera suficientemente clara para Vd. en este modo de empleo, le rogamos se ponga en contacto con su comerciante especializado en su lugar de residencia o bien nos solicite directamente las informaciones que necesite.

1. Descripción de la máquina

Esta cafetera exprés/café prepara una o dos tazas de exprés/café, según se prefiera, de excelente calidad gastronómica con espuma. El exclusivo procedimiento de precalentamiento al vapor de Jura (Pre Brew Aroma System/P.B.A.S°) se encarga de extraerle todo el aroma al café. Pulsando un botón, la máquina funciona de forma totalmente automática. La intensidad del aroma del café se puede seleccionar entre normal y fuerte, según el gusto de cada uno. El molinillo de 6 niveles integrado muele los granos de café con la fineza necesaria. Un embudo de alimentación separado permite la utilización de cafés previamente molidos. La cantidad de agua se regula individualmente. El control electrónico de llenado del tanque de agua y el contenedor de posos simplifican el manejo. Los sistemas integrados de enjuagado y limpieza y el control de calcificación hacen el mantenimiento y más fácil.

1.1 Significado de los símbolos

- 1 CAFÉ PREPARADO
- 2 CAFÉ FUERTE
- 3 CAFÉ MOLIDO
- 4 ENJUAGAR LA MÁQUINA
- 5 RELLENAR AGUA
- 6 VACIAR CONTENEDOR DE POSOS/ FALTA LA BANDEJA
- 7 LIMPIAR LA MÁQUINA
- 8 MÁQUINA CALCIFICADA



2. Prescripciones de seguridad

2.1 Advertencias relacionadas con la prevención

- Los niños no se dan cuenta del peligro que puede existir en el entorno de los aparatos eléctricos, por lo tanto no se les debe dejar nunca solos sin vigilancia cerca de los aparatos eléctricos.
- El aparato sólo debe ser manejado por personas con los debidos conocimientos.

- No poner nunca en marcha un aparato defectuoso o un aparato con la alimentación en mal estado.
- No sumerja nunca el aparato dentro del agua.

2.2 Medidas de precaución

- Mantener siempre alejado el aparato de las influencias de los fenómenos atmosféricos (Iluvia, nieve, hielo) y no manejarlo nunca con las manos mojadas.
- Colocar el aparato sobre una base estable y horizontal. No colocarlo nunca sobre superficies calientes (placa de la cocina). Elija de preferencia un lugar fuera del alcance los niños y de los animales domésticos.
- En caso de largos periodos de ausencia (vacaciones, etc) desenchufar el enchufe de conexión a la red.
- Desenchufar siempre el enchufe de conexión a la red antes de proceder a los trabajos de limpieza.
- Al desenchufar el enchufe de conexión a la red no tirar nunca violentamente del aparato o del cable.
- No reparar ni abrir nunca uno mismo el aparato. Las reparaciones tienen que ser llevadas a cabo por los servicios autorizados con piezas de recambio y accesorios originales.
- El aparato va unido a la red por un cable de conexión. Preste atención a que nadie tropiece con el cable y haga caer el aparato. Mantener alejados a los niños y a los animales domésticos.
- No lave nunca ni el aparato ni ninguna de las piezas en el la vavaiillas.
- Elegir el lugar de colocación del aparato de manera que haya una circulación de aire suficiente, de manera a evitar un recalentamiento.

3. Preparación del aparato

3.1 Control de la tensión de alimentación

El aparato viene ajustado de fábrica a la tensión de alimentación correcta. Controle si su tensión de alimentación corresponde a las indicaciones de la placa indicadora situada en la parte inferior del aparato.

3.2 Control del fusible eléctrico

El aparato está medido para una intensidad de corriente de 10 amperios. Controle si está colocado el fusible correspondiente.

3.3 Llenar el depósito del agua

- Retire el depósito del agua y enjuáguelo bien con agua corriente fría.
- Llene a continuación el depósito y colóquelo de nuevo en el aparato. Preste atención a que el depósito quede bien encajado.



Llenar el depósito exclusivamente con agua corriente fría. No llenarlo nunca con leche, agua mineral o cualquier otro líquido. También puede llenarlo con agua sin retirar el depósito. Basta con levantar simplemente la tapa, llenarlo vertiendo el agua con un vaso y volver a cerrar la tapa.

3.4 Echar granos de café

- Levante la tapadera del depósito de granos de café (11) y retire la tapadera de protección de aroma.
- Retire la suciedad o los cuerpos extraños que pueda haber en el depósito de granos de café.
- Eche los granos de café en el depósito, coloque de nuevo la tapadera de protección de aroma y vuelva a cerrar la tapadera.

3.5 Granos de café caramelizados



Tenga en cuenta que el molinillo de su cafetera no es adecuado para granos de café que durante su tueste o después hayan sido tratados con aditivos (p. ej. azúcar). El uso de estas mezclas de café puede provocar daños en el molinillo.

3.6 Regulación del mecanismo de molienda

Ud. tiene la posibilidad, de regular el mecanismo de molienda al grado de tostadura de su café. Le recomendamos para;

una tostadura clara → una regulación más fina una tostadura oscura → una regulación más gruesa

- Abra la tapa para el depósito de granos de café (11).
- Para regular el grado de molienda coloque el botón giratorio (Fig. 1) en la posición deseada.
- Dispone de las siguientes posibilidades: cuanto más pequeños son los puntos, más fina es la molienda cuanto más grandes son los puntos, más gruesa es la molienda
- El grado de molienda sólo debe regularse con el molinillo en funcionamiento.

3.7 Ajuste según la dureza del agua

En el aparato se calienta el agua. Esto conlleva una calcificación producida por el uso que es señalada automáticamente. El aparato tiene que ser ajustado a la dureza del agua que se utiliza antes de su primera puesta en funcionamiento. Utilice para ello las tiras reactivas que se adjuntan.



1º de dureza alemana corresponde a 1.79º de dureza francesa.

El aparato dispone de 5 niveles de dureza que pueden ajustarse. En la zona de los símbolos se indica el nivel ajustado.

Nivel 0 = Ajuste para filtros Claris

La lámpara de control parpadea La función de indicación de calcificación está desactivada.

Nivel 1

Grado de dureza del agua en Alemania $1-7^{\circ}$ Grado de dureza del agua en Francia $1.79-12.53^{\circ}$

Nivel 2

La lámpara de control

parpadea.

Las lámparas de control

,

lucen.

Grado de dureza del agua en Alemania $8 - 15^{\circ}$ Grado de dureza del agua en Francia $14,32 - 26,85^{\circ}$

Nivel 3

La lámpara de control parpadea.

Las lámparas de control , lucen.

Grado de dureza del agua en Alemania 16 − 23°

Grado de dureza del agua en Francia 28,64 − 41,14°

Nivel 4

La lámpara de control

parpadea.

Las lámparas de control

,

,

,

k

lucen.

Grado de dureza del agua en Alemania 24 − 30°

Grado de dureza del agua en Francia 42,96 − 53,7°

La máquina viene ajustada de fábrica al **nivel 3**. Este ajuste puede modificarse. Para ello, proceda de la siguiente manera:

- Saque el enchufe con el cable de la caja de cables de la parte trasera de la máquina.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente
- No encienda la máquina.
- Pulse la tecla de extracción 🖾 durante aprox. 3 segundos.

- La lámpara de control | parpadea.
- Las lámparas de control **⑤**, **ℰ**, **ઢ** lucen.
- Elija ahora el nivel correspondiente con la tecla de selección

 y pulse la tecla de servicio

 para memorizarlo. Las lámparas de control se apagan.
- La dureza del agua tiene que ajustarse antes de la primera utilización o cada vez que se utiliza una calidad de agua diferente. Si durante más de 60 segundos Vd. no procede a ningún ajuste de nivel, la indicación desaparece. El último valor memorizado permanece.

3.8 Desconexión automática ajustable

La desconexión automática ajustada por Jura en 2 horas, Vd. puede modificarla. Para ello, el aparato le presenta 3 niveles:

1er. Nivel

La lámpara de control ******* parpadea. La desconexión automática no está activada.

2º Nivel

La lámpara de control ******* parpadea, las lámparas de control **\@**, **\psi** se encienden. La desconexión automática está ajustada en 2 horas.

3er. Nivel

La desconexión automática está ajustada en 5 horas.

Para el ajuste o la modificación de la desconexión automática proceda del siguiente modo:

- Enchufe el enchufe de conexión a la red.
- No conecte sin embargo el aparato
- Presione la tecla de extracción 🔄 durante 3 segundos. Seleccione el nivel deseado con la tecla de selección 🗹.

- Para archivar en la memoria en nivel deseado presione la tecla
 ② .
- •

Si durante más de 60 segundos Vd. no procede a ningún ajuste de nivel, la indicación desaparece. El último valor memorizado permanece.

4. Primera puesta en funcionamiento

- Encienda su máquina con la tecla de servicio ②.
- La lámpara de control y la lamparita de la tecla de selección de vapor (14) parpadean.
- Coloque una taza vacía debajo del tubo giratorio de salida (17).
- Lleve el botón giratorio Vapor-/Agua caliente (15) a la posición
 N.
- La máquina suelta primero vapor y luego agua. El flujo de agua se interrumpe automáticamente.
- Lleve de nuevo el botón giratorio Vapor-/Agua caliente (15) a la posición المسائد.

5. Enjuagado del aparato

Cuando la lámpara de control *** se enciende, significa que es necesario un enjuagado.

- Coloque una taza vacía debajo del orificio de salida del café (16).
- Presione la tecla de enjuagado . El proceso de enjuagado se termina automáticamente.
- Si el aparato está desconectado, y ya enfriado, al conectarlo de nuevo se le requerirá un proceso de enjuagado. Al desconectar el aparato se pone en marcha automáticamente un proceso de enjuagado.

6. Regulación de la cantidad de agua

La cantidad de agua puede dosificarse de manera continua con el botón giratorio (3). La taza pequeña significa poca agua para el exprés, la taza grande significa mucha agua para el café.

- También pude Vd. modificar la cantidad de agua durante el funcionamiento en curso. Basta con colocar el botón giratorio cantidad de agua (3) en más o menos agua.
- Con la tecla de extracción 🔄 , el aparato dobla automáticamente la cantidad de agua y la distribuye en 2 tazas.

7. Extracción de exprés/café normal

Conecte su aparato con la tecla. Tan pronto como la lámpara de control \square se encienda, ya puede extraer el café.

- Coloque 1 taza o 2 tazas debajo del orificio de salida del café (16) y presione la tecla de extracción deseada. El procedimiento de precalentamiento al vapor (P.B.A.S°) humecta el café en polvo, se interrumpe poco antes de que empiece a salir y comienza a continuación con el procedimiento de calentamiento al vapor propiamente dicho.
- También puede Vd. interrumpir la extracción antes de tiempo presionando una de las teclas de extracción de café.

7.1 Extracción de exprés/café fuerte

- Coloque una taza debajo del orificio de salida del café (16) y presione la tecla de extracción que desee hasta que la lámpara de control se encienda.
- Esta extracción de café fuerte sólo es posible para 1 taza.

7.2 Extracción de café en polvo

■ Presione la tecla de selección a. La lámpara de control , y se enciende.

- Primero eche 1 ó 2 cucharadas de dosificación colmadas de café molido en el embudo para café en polvo (12) (Fig. 2).
- Coloque 1 ó 2 tazas debajo del orificio de salida del café (16) y presione la tecla de extracción que desee.
- No utilice nunca ni café instantáneo ni café exprés solubles. Le recomendamos utilizar siempre granos de café molidos recientemente o molidos y envasados al vacío. No eche nunca más de 2 porciones de café en polvo. La caja de relleno no es ningún depósito de reserva.
- Cuando se presiona la tecla de selección 🗹 por equivocación, es posible anular la selección presionando la tecla de extracción 🗗. Su aparato enjuaga.
- Tras la extracción del café en polvo le recomendamos que limpie regularmente el embudo con un cepillo para botellas limpio.

8. Extracción de vapor

El vapor puede emplearse para calentar líquidos y también para formar espuma en la leche para el capuchino. Preste atención a que, para calentar líquidos, el dispositivo auxiliar para formar espuma (18) se deslice hacia arriba. Para formar espuma en los líquidos deslice el dispositivo auxiliar hacia abajo (Fig. 3).

- Pulse la tecla de selección 🔊 (14) durante aproximadamente 1 segundo. La lamparita de la tecla de selección 🖫 se enciende. La lámpara de control 🚅 parpadea.
- Sumerja el dispositivo auxiliar de formación de espuma (18) en la leche que se quiera espumar o en el líquido que se quiera calentar y lleve el botón giratorio Vapor-/Agua caliente (15) a la posición \(\bar{\chi}\).
- La máquina suelta vapor caliente.
- Para terminar la extracción de vapor, vuelva a llevar el botón giratorio Vapor-/Agua caliente (15) a la posición المهاد المعادلة المعاد

- El tiempo máximo de extracción es de aproximadamente 8 minutos. Por necesidades del sistema, al formar vapor sale inmediatamente un poco de agua, que antes de la extracción del vapor propiamente dicha se evacua. El buen resultado, por ejemplo la formación de espuma en la leche, no se ve de ninguna manera afectado.
- Al extraer vapor puede salpicar al principio. El tubo de salida orientable se calienta. Evite el contacto directo con la piel.

8.1 Reposición de la extracción de café

- Pulse de nuevo la tecla de selección (14). La lamparita de la tecla de selección (14) se apaga.
- Ahora la máquina prepara la disposición de café. Este proceso es automático y dura algunos segundos.
- Limpie el tubo giratorio de salida con un paño húmedo después de cada extracción de vapor.

9. Extracción de agua caliente

- Coloque una taza debajo del tubo giratorio de salida (17) y lleve el botón giratorio Vapor-/Agua caliente (15) a la posición \(\) . Ahora la máquina suelta agua caliente.
- Durante la extracción de agua, la lámpara de control parpadea.
- Para terminar el proceso, vuelva a llevar el botón giratorio Vapor-/Agua caliente (15) a la posición ¼¬↓.
- La extracción de agua puede provocar al principio salpicaduras. Existe peligro de quemaduras. El tubo giratorio de salida se calienta. Evite el contacto directo con la piel.

10. Desconectar el aparato

Al desconectar el aparato se pone en marcha otra vez automáticamente un proceso de enjuagado. Coloque por lo tanto un recipiente vacío debajo del orificio de salida del café (16) y apriete la tecla de mando . Después de que haya caído en la taza el agua del enjuagado, se desconecta el aparato. Tire el agua del enjuagado.

11. Mantenimiento y cuidados

11.1 Llenar con agua

Cuando la lámpara de control \(^{\mathbb{Q}}\) se enciende, no es posible efectuar ninguna extracción más. Llene con agua de nuevo tal y como se ha descrito en el punto 3.3.

11.2 Vaciar los posos

El contenedor de posos recoge los restos de café. Cuando la lámpara de control recognitor la teclas de extracción están bloqueadas y se debe vaciar el contenedor de posos.

- Retire la bandeja de goteo (1). ¡Atención! Hay agua dentro.
- Vacíe y limpie la bandeja de goteo y el contenedor de posos. Vuelva a colocar la bandeja de goteo y el contenedor de posos.
- Al vaciar el recipiente de los posos hay que vaciar también el recogegotas.

11.3 El recogegotas está mal colocado

La lámpara de control 🐉 parpadea si la bandeja de goteo no está correctamente colocada.

Cuando el recogegotas no está colocado dentro del aparato, puede aprovechar para limpiar el interior del aparato. Retirar los eventuales restos de café en polvo con un trapo húmedo. Volver a colocar en el aparato el recogegotas ya limpio.

11.4 Extracción de piedras

- Apague la máquina con la tecla de servicio ②.
- Desenchufe la máquina de la toma de corriente.
- Abra el contenedor de granos de café (11) y retire los granos. El resto de los granos se puede retirar con la aspiradora.
- Afloje los dos tornillos en el contenedor de granos de café (Fig. 4) y sáquelo seguidamente (Fig. 5).
- Extraiga los granos restantes con el aspirador.
- Coloque la llave (Fig. 6).
- Gire la llave en dirección contraria a las agujas del reloj hasta que la piedra encajada se suelte.
- Retire los restos de polvo con el aspirador.
- Coloque de nuevo el contenedor de granos de café y atorníllelo con ambos tornillos.

11.5 Limpiar la máquina

Tras 250 extracciones ó 180 enjuagados se tiene que limpiar la máquina. Esto aparece indicado mediante la lámpara de control . Se puede seguir extrayendo café y agua caliente/vapor, sin embargo le recomendamos llevar a cabo esta limpieza (Punto 12) en los próximos días. La lámpara de control . no se apaga hasta que no se haya realizado el proceso completo de limpieza.

11.6 Aparato con incrustaciones calcáreas

Debido al uso, el aparato se calcifica. La calcificación depende del grado de dureza del agua que utilice. El aparato reconoce cuando necesita una descalcificación. También en este caso la lámpara de control # indica cuando ha de procederse a un descalcificación. Es posible entretanto seguir extrayendo café o agua caliente/vapor. Sin embargo le recomendamos que lleve a cabo la descalcificación (como se indica en el punto 13) lo más rápidamente posible. La lámpara de control # solamente se apagará después de haber efectuado una descalcificación completa.

11.7 Empleo de filtros Claris

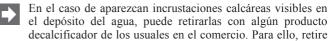
Utilizando correctamente filtros Claris, no tendrá que descalcificar más la máquina. Encontrará más información en el manual de manejo de filtros Claris. Colocar el filtro (Fig. 7).



Si emplea filtros Claris, tiene que desconectar primero la indicación de descalcificación (tal y como se describe en el punto 3.7).

11.8 Indicaciones generales de limpieza

- No emplear nunca ni objetos que rayen o productos químicos corrosivos
- Limpiar el interior y el exterior del aparato con un trapo húmedo suave.
- Limpiar después de cada utilización el tubo de salida orientable.
- Después de calentar leche, extraer un poco de agua caliente y limpiar el tubo de salida también por el interior.
- Para realizar una limpieza a fondo, se puede desmontar el dispositivo auxiliar de formación de espuma (Fig. 8).
- Se ha de enjuagar cada día el depósito de agua y rellenarlo con agua nueva fría.



el depósito del agua del aparato.

Si utiliza filtros Claris, tiene Ud. que retirarlo primero.



Inspecciones regulares por parte del servicio Jura prolongan la durabilidad y la fiabilidad. Conserve el embalaje original como protección para el transporte.

11.10 Vaciar el sistema

- Este procedimiento es necesario para proteger la máquina contra heladas durante el transporte.
- Apague la máquina con la tecla 🛂.
- Coloque un recipiente debajo del tubo giratorio de salida (17).
- Lleve el botón giratorio Vapor-/Agua caliente (15) a la posición
 N.
- Encienda su máquina con la tecla ②.
- Pulse la tecla de selección 返 (14) durante aprox. 3 segundos. Poco después sale vapor.
- Extraiga vapor hasta que la salida de vapor se pare automáticamente.
- Vuelva a llevar el botón giratorio Vapor-/Agua caliente (15) a la posición الهما y apague la máquina.

12. Limpieza

La máquina dispone de un proceso de limpieza integrado. El proceso dura aprox. 15 minutos.

Cuando hay que limpiar la máquina, la lámpara de luce. Se puede seguir extrayendo café o agua caliente y realizar el programa de limpieza posteriormente.

Utilice exclusivamente las tabletas de limpieza Jura, de venta en su comercio especializado.

- No se debe interrumpir el proceso de limpieza, una vez iniciado.
- Encienda la máquina con la tecla ②.
- Pulse la tecla de enjuagado 🖾 durante aprox. 3 segundos. Las lámparas de control 🔍 🐇 🎇 lucen.
- Rellene el tanque de agua.

- Vacíe la bandeja de goteo y el contenedor de posos y vuelva a colocarlo. La lámpara de control 🐇 se apaga.

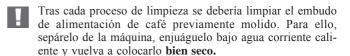
El parpadeo de la lámpara de control ***** le indica que el programa de limpieza está activado.

El proceso de limpieza se interrumpe a los pocos minutos. En el panel de símbolos, la lámpara de control 🗳 luce.

■ Eche ahora una tableta de limpieza Jura en el embudo de alimentación (fíg. 9) para café previamente molido (12) y pulse la tecla de enjuagado ...

El proceso de limpieza continúa.

■ Si la lámpara de control parpadea y la lámpara de control luce, vacíe la bandeja de goteo y el contenedor de posos y espere aproximadamente 10 segundos antes de volver a colocarlos. La lámpara de control se apaga. El proceso de limpieza ha finalizado.



13. Descalcificación

La máquina dispone de un programa de descalcificación integrado. El proceso dura aprox. 40 minutos.

Si utiliza filtros Claris, no es necesario descalcificar su máquina.

Cuando hay que descalcificar la máquina, la lámpara de control | luce. Se puede seguir extrayendo café o agua caliente y realizar el programa de descalcificación posteriormente.

Utilice únicamente tabletas de descalcificación Jura, de venta en su comercio especializado.

Realice la descalcificación sólo si la máquina lleva un mínimo de **dos horas apagada** y está bien fría. El programa de descalcificación se inicia con la máquina **apagada**. Una vez iniciado el programa de descalcificación, no debe ser interrumpido.

Al utilizar ácidos descalcificadores, se deben limpiar inmediatamente todas las salpicaduras y gotas de las superficies sensibles, como piedra natural y madera, o tomar las medidas de precaución correspondientes.

Espere siempre hasta que se haya terminado el producto descalcificador que haya echado y el tanque esté vacío. No añada más producto descalcificador.

- Apague la máquina con la tecla y déjela enfriarse durante dos horas.
- Pulse la tecla de enjuagado 🖾 durante aprox. 3 segundos. Las lámparas de control 🖏, 🐇, 🖟 lucen.
- Disuelva completamente el contenido de un envase tipo Blister (2 tabletas) en un recipiente con 0,5 litros de agua y vierta la mezcla en el tanque de agua.
- Vacíe la bandeja de goteo y vuelva a colocarla. La lámpara de control 🐇 se apaga.
- Pulse la tecla de enjuagado

El parpadeo de la lámpara de control **||** le indica que el proceso de descalcificación está activado. La mezcla descalcificadora es conducida en el interior de la máquina a la bandeja de goteo.

- La lamparita de la tecla de selección 🗟 (14) y la lámpara de control 🖁 parpadean.
- Coloque un recipiente debajo del tubo giratorio de salida (17).
- Lleve el botón giratorio Vapor-/Agua caliente (15) a la posición Ŋ.
- La lámpara de control # parpadea.

El proceso de descalcificación continúa.

- Las lámparas de control 🐉, 🔊, lucen.
- Vacíe la bandeja de goteo y colóquela de nuevo.
- Enjuague bien el tanque de agua y llénelo con agua corriente fresca.
- La lámpara de control # parpadea.

El programa de descalcificación continúa.

- La lamparita de la tecla de selección 返 (14) y la lámpara de control 🖁 parpadean.
- Retire y vacíe el recipiente.
- Lleve el botón giratorio vapor/agua caliente (15) a la posición المها.

El programa de descalcificación continúa. La mezcla descalcificadora es conducida en el interior de la máquina a la bandeja de goteo

- La lámpara de control parpadea, la lámpara de control , luce.
- Vacíe la bandeja de goteo y el contenedor de posos y vuelva a colocarlos. La lámpara de control *** luce.

■ Coloque una taza debajo de la salida de café (16). Pulse a continuación la tecla de enjuagado . Su máquina enjuaga y está ahora preparada para la próxima extracción de café.

14. Eliminación

El producto ha de ser devuelto al comerciante especializado, al centro de servicio o la empresa Jura para su eliminación conforme a las reglas.

15. Sugerencias para un café perfecto

Molienda

Ver punto 3.6

Precalentar las tazas

Vd. puede precalentar las tazas con agua caliente o vapor. Cuanto menor sea la cantidad de café más importante es el precalentamiento.

Azúcar y crema

Al remover en la taza, disminuye el calor. Al añadir crema o leche del frigorífico baja considerablemente la temperatura del café.

16. Indicaciones del visualizador

Indicación	Causa	Remedio
"" luce	Se requiere enjuagado	Enjuagar la máquina
9 luce	Tanque de agua vacío Flotador defectuoso	Llenar el tanque de agua Enjuagar o descalcificar tanque de agua
	Contenedor de posos lleno Cajón de posos colocado demasiado pronto	Vaciar contenedor de posos Colocar el cajón tras 10 segundos.
∦ parpadea	Bandeja de goteo mal colocada o falta	Colocarla bien
의、蒙、豫、M parpadean	Máquina demasiado fría (bajo +10°C) diversas	Dejar la máquina 1 hora a temperatura ambiente Apagar la máquina, desenchufar, enchufar, encender de nuevo la máquina.
№ luce	Se requiere limpieza	Realizar la limpieza según el Capítulo 12
H luce	Se requiere descalcificación	Realizar la descalcificación según el Capítulo 13

17. Problemas

Problemas	Causa	Remedio	
El flujo de café se interrumpe después del primer hervor	Depósito de granos vacloSe ha introducido poco polvo	Rellenar granos de caféDosificar el polvo correctamente	
El molino hace mucho ruido	- Cuerpo extraño en el mecanismo	 Retire el cuerpo extraño (Capítulo 11.4) Compra de café con polvo premolido sigue siendo posible 	
Se produce poca espuma al batir la leche	Leche inadecuadaEspumador obturadoPosición del espumador incorrecta	 Usar leche entera Limpiar espumador Alimentación de vapor (véase punto 8) 	

Si a pesar de ello los mensajes o los problemas no pudieran ser subsanados, diríjase a su comerciante especializado o directamente a la empresa Jura Elektroapparate AG.

18. Advertencia legal

El modo de empleo contiene las informaciones exigibles para el empleo conforme a las disposiciones, el manejo correcto y el mantenimiento adecuado del aparato.

El conocimiento y seguimiento de las indicaciones contenidas en este modo de empleo son la condición previa para un empleo sin peligro y para la seguridad durante el funcionamiento y el mantenimiento.

Este modo de empleo no puede tener en cuenta cada utilización imaginable. El aparato está concebido para un uso privado en los hogares.

Advertimos además que el contenido de este modo de empleo no forma parte de acuerdo, promesa o relación legal previos o existentes ni los modifica.

Todas las obligaciones de Jura Elektroapparate AG se infieren de cada contrato de compra, el cual contiene también la completa y única regulación de las prestaciones de garantía válidas. Estas determinaciones de las prestaciones de garantía contractuales no son ni ampliadas ni limitadas por las explicaciones contenidas en este modo de empleo.

El modo de empleo contiene informaciones protegidas por el Copyright. No está permitido fotocopiarlas ni traducirlas a otro idioma sin autorización expresa por escrito por parte de Jura Elektroapparate AG.

19. Especificaciones técnicas

Impressa M30 / Scala / Scala Vario

Voltaje: 230V AC Potencia: 1350 W Fusible: 10 A Peso: 11,3 kg

Medidas (AnxAlxP): 34,5x35x39 cm

Tanque de agua: 2.7 litros (\$)

Prescripciones de seguridad:



Impressa X30

Voltaie: 230V AC Potencia: 1350 W Fusible: 10 A 15 kg Peso:

Medidas (AnxAlxP): 41x47x39cm Tanque de agua: 5.7 litros

Prescripciones de seguridad:

